ROTARE : MOULIN à GRAINS MANUEL

MODE D'EMPLOI

Une mouture vigoureuse et silencieuse sans électricité.

ROTARE
Une puissant Moulin à Grains Manuel

Utilisable partout dans le monde, que cela soit à la maternelle pour produire un petit déjeuner d'aliments complets ou dans une jungle tropicale, à n'importe quel moment la farine fraîchement et facilement moulue.

Ce puissant moulin manuel moud naturellement du blé, du maïs, du riz etc…

Equipé de larges meules de 125 mm, son système ingénieux vous permet de tourner la manivelle une fois et la meule tourne 3 fois. Même un petit enfant peut faire une farine fine sans effort. Sa construction est durable et son opération simple avec le même système de meules éprouvé du Moulin industriel, Pegasus.

ROTARE

Revêtement extérieur :	contreplaqué d'hêtre
Traitement du bois :	huile de lin
Capacité de l'entonnoir :	1400 gr
Dimensions : H/L/P :	410 x 440 x 270 mm
Espace utilisé :	270 x 375 mm
Poids	14 kg
Farine produite avec environ	100 tours : fine 75 gr, gros 250 gr
Système de mouture	vertical
Diamètre des meules :	125 mm
Garantie :	5 ans

Le système de fixation à une table est fourni.

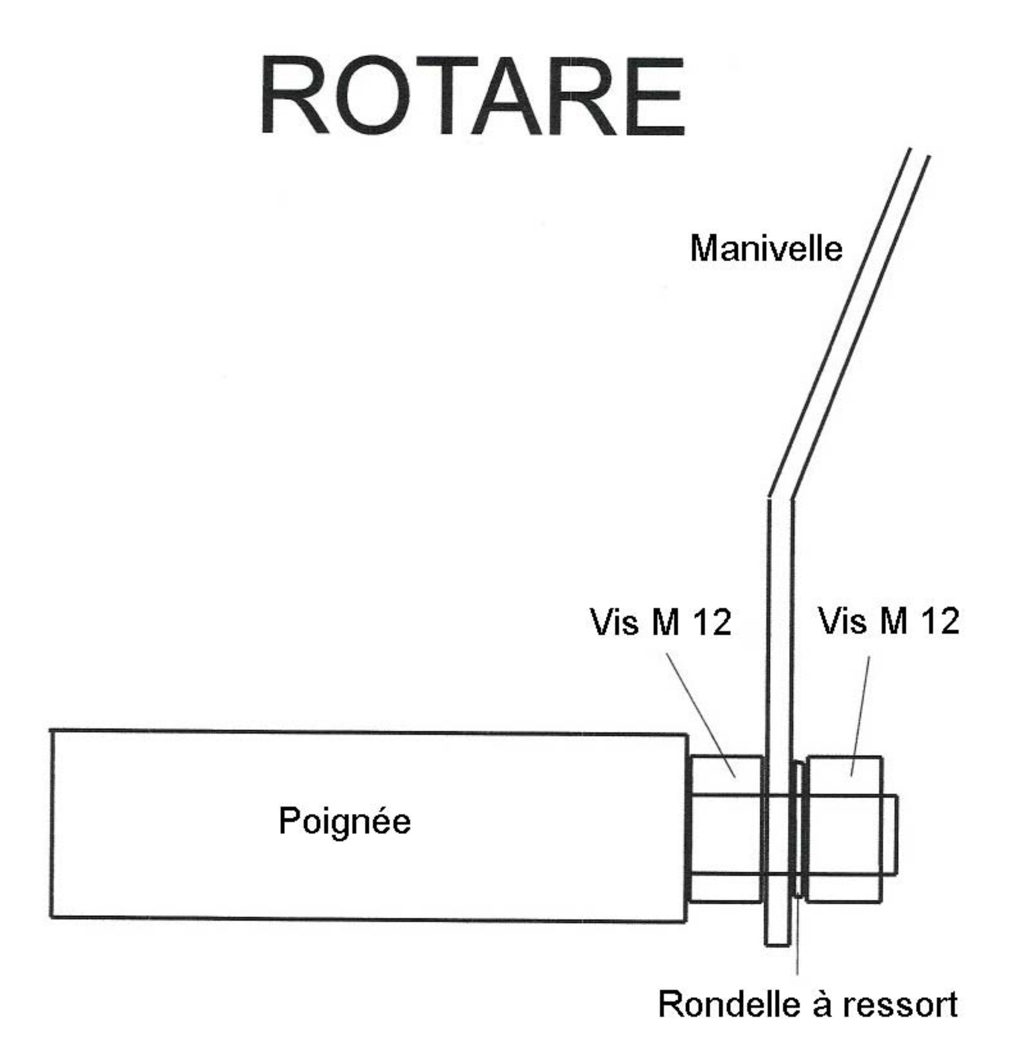
hawos
Moulins puissants – Farines fines

hawos Kornmühlen GmbH
Ober-Eschbacherstr. 37
D-61352 Bad Homburg
Germany
Tél : +49 6172 40120-0
Fax: +49 6172 40120-19
Email : info@hawos.de
Internet : www.hawos.de

Félicitations pour l’acquisition de votre hawos Rotare, Moulin à Grains manuel. Votre moulin à grains peut moudre tous les grains secs : blé, avoine, orge, seigle, maïs, soja, riz, épeautre, millet, kamut, sarrasin, fin, gros, concassé.
Le système des meules ne demande pas de maintenance, sauf de mettre chaque année un peu d’huile de machine à coudre sur la chaîne. Les meules sont en céramique de coridon avec un diamètre de 125 mm. Le revêtement extérieur est en contreplaqué d’hêtre, traité avec huile de lin. La quantité de farine produite dépend du nombre de rotations manuelles. Par exemple 100 rotations vous donnent environ 75 gr de farine fine ou 250 gr de farine grosse.

Eviter de moudre les graines seules de lin, sésame etc qui encrasseront les meules. Par contre vous pouvez les moudre en les mélangeant 50/50 avec des grains de blé.

Attacher votre Rotare à une table résistante. Utiliser la fixation fournie ou les vis M8 de fixation afin de donner un emplacement robuste à votre moulin. La base du moulin avec la fixation table tient le moulin en place à condition que la table soit solide. Monter la manivelle selon l’image.



Montage de la manivelle

Votre moulin à grains Rotare est maintenant prêt à être utilisé. Avec le levier d'ajustement vous pouvez régler les meules pour produire la farine très fine à grosse. Pour obtenir la farine fine mettre le levier en haut, pour la farine grosse mettre le levier en bas. Pour le réglage au plus fin il ne doit pas y avoir de grains dans le moulin. Monter le levier pour que les meules se touchent. Vous entendez un bruit de grincement. C'est la position pour obtenir la farine fine. Vous pouvez régler encore plus fin mais le débit va diminuer considérablement. Pour nettoyer les meules, dévisser les vis dorées avec l'outil fourni. Enlever la partie horizontale en bois pour nettoyer les meules en cas de besoin.

Garantie : le Moulin à Grains Rotare est entièrement garanti 5 ans à partir de la date d'achat. En cas d'utilisation commerciale la garantie est de 2 ans.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre moulin hawos Rotare.